



SALON DE THÉ

B

BERNACHON

# Pâtisseries Incontournables 8.00€

La Maison vous invite à venir choisir vos pâtisseries directement en vitrine.

## LES TRADITIONNELS

### AMBASSADEUR

Génoise parfumée au Kirsch, crème pâtissière et fruits confits au Kirsch, décor pâte d'amandes

### MANDARIN

Génoise Grand Marnier, crème pâtissière et fruits confits au Grand marnier

### CHOUX

Crème pâtissière vanille au Kirsch, caramel ou praliné

### ECLAIRS

Crème pâtissière chocolat ou café

### MILLEFEUILLE

Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille de Madagascar parfumée au Kirsch, glaçage fondant vanille

## LES CHOCOLATÉS

### VICE-PRÉSIDENT

**Spécialité de la Maison**  
Ganache pralinée aux noisettes, bigarreaux blancs confits et parfumés à la liqueur de cerises

### KLÉBER

Biscuit aux amandes, biscuit chocolat, mousse au chocolat

### EVENTAIL

Biscuit aux amandes, ganache chocolat noir

### ROOSEVELT

Biscuit amandes, croustillant praliné, ganache chocolat, mousse chocolat

### SICILIEN

Biscuit chocolat, ganache chocolat, crème au beurre pistache parfumée au Kirsch

## LES FRUITÉS

### BABA AU RHUM

Pâte à baba imbibée de Rhum, crème pâtissière au Rhum et framboises fraîches

### TARTES AUX FRUITS

Au choix : pommes, abricots, poires, framboises, citron

---

### CARLA (saison été)

Biscuit pistaché parfumé au Kirsch, mousseline vanille, crème pistache et fraises fraîches

### ARDÉCHOIS (saison hiver)

Biscuit amandes, ganache chocolat, crème de marrons parfumée au Rhum

Nous ne pouvons pas assurer la disponibilité de toutes les pâtisseries.

---

---

## Gourmandises Sucrées

Pâtisserie Bernachon	8.00€
Mini gâteau Bernachon	3.20€
Assortiment de 4 mini gâteaux	12.80€
Assortiment de 6 macarons	10.90€
Assortiment de chocolats	10.00€
Brioche (chocolat, nature, sucre, pralines)	3.00 €
Madeleine au chocolat	3.50€
Friand aux amandes	4.30€
Toasts, beurre, confiture ou Bernachoc'	8.00 €
Café gourmand	10.80€
Champagne gourmand	19.50€

---

---

## Gourmandises salées

Terrine du moment	15.80€
Quiche Bernachon	7.60€
Tranche de pâté croûte maison	15.60€

---

---

# Glaces Maison

Toutes nos glaces et sorbets sont élaborés dans nos ateliers avec des produits de qualité pour vous garantir des saveurs exceptionnelles.

<b>Glaces</b>	3.30€
Vanille, chocolat, café, caramel, pistache, praliné, fromage blanc	
<b>Sorbets</b>	3.30€
Framboise, fraise, ananas, coco, cassis, passion, poire, citron	
<b>Supplément chantilly</b>	2.80€
<b>Supplément</b>	1.50 €
Crème anglaise vanille ou chocolat, caramel au beurre salé, coulis de fruits rouges, Bernachoc' (pâte à tartiner : création de la maison)	
<b>Coupe Candice</b>	10.70€
Vanille, caramel, chocolat, crème anglaise chocolat	
<b>Liégeois</b>	10.70€
Café ou chocolat ou fraise	
<b>Kilimandjaro (saison hiver)</b>	10.70€
Crème de marrons, meringue, glace vanille, chantilly, éclats de marrons glacés	
<b>Soufflé glacé chocolat ou framboise ou Grand Marnier</b>	10.70€
Biscuit aromatisé au Grand Marnier, chantilly, crème anglaise	
<b>Vacherin du moment</b>	10.70€

# Boissons Chaudes

## Le chocolat

8.50€

Retrouvez les saveurs uniques du chocolat Bernachon issu du mélange original et subtil de nos 10 variétés de fèves de cacao choisies parmi les plus nobles du monde entier.  
Une boisson savoureuse et onctueuse à déguster chaude ou froide

## Chocolat Viennois

8.50€

Chantilly

## Choc'Express

3.20€

## Café

3.00€

## Décaféiné

3.20€

## Petit café crème

3.70€

## Café crème

5.80€

## Double café

5.50€

## Cappucino

6.00€

## Café Viennois

8.00€

Chantilly

# Thés Dammann frères

## THÉS NOIRS | 6.50€

**Darjeeling** *Parfum développé de fruits mûrs*

**Ceylan** *Orange Pekoe supérieur, tasse ombrée, liqueur légère et douce*

**Russe Douchka** *Essence d'agrumes, caractère envoûtant*

**Earl Grey** *Mélange d'Orient, enchanteur à la Bergamote de Calabre*

**Christmas Tea** *Ananas, marasquin, caramel, écorces & huile essentielle d'orange*

**Chine** *Lapsang Souchong - Fumé à l'épicea ou non fumé faible en théine et caractériel*  
*Caravane - Non fumé, très parfumé, faible en théine, fort en caractère*

## INFUSIONS | 6.50€

**Roiboos** *Faible taux de tanin*

**Verveine**

**Verveine menthe**

## THÉS VERTS | 6.70€

**Jasmin** *Doux et agrémenté de fleurs de jasmin séchées*

**Oriental** *Sencha de Chine, arôme fruit de la passion, pêche de vigne et fraise des bois*

**Touareg** *Gunpower de Chine, feuilles de menthe*

**Sencha Fukuyu** *Thé japonais de l'hospitalité, riche en vitamine C*

**Everglad** *Sencha de Chine aux arômes exotiques, procure douceur et fraîcheur*

---

---

## Boissons Fraîches

Evian, Badoit, 50cl 5.10€

Vittel, Perrier, 25cl 4.50€

Jus de fruits Alain Millat, 20cl 5.00€

Jus de fruits frais pressés 7.70€  
Citron, pamplemousse, orange

Sirop à l'eau 3.90€  
Citron, menthe, grenadine

Sodas 5.50€  
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl), Schweppes Tonic (20cl),  
Orangina (25cl), Limonade (25cl)

Bière artisanale, 25cl 5.50€  
Brasserie du Mont Blanc, blonde ou blanche

Champagne 12.50€  
Coupe de champagne Paul Bocuse



42, Cours Franklin Roosevelt 69006 Lyon  
Du mardi au samedi de 9h à 18h30

Découvrez l'histoire de la Maison sur notre site  
[www.bernachon.com](http://www.bernachon.com)

Prix nets taxes & service compris (09/22)

Nous vous demandons de prévenir en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.  
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant